

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PADA INDUSTRI
RUMAH POTONG AYAM *BROILER* (CV PANGLIMA
CHICKEN KECAMATAN MUSTIKA JAYA KOTA
BEKASI)**

SKRIPSI



Oleh :

FIRDI YOGA RISWANA

201810215232

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS BHAYANGKARA JAKARTA RAYA
2024**

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PADA INDUSTRI
RUMAH POTONG AYAM *BROILER* (CV PANGLIMA
CHICKEN KECAMATAN MUSTIKA JAYA KOTA
BEKASI)**

SKRIPSI



Oleh :

FIRDI YOGA RISWANA

201810215232

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS BHAYANGKARA JAKARTA RAYA

2024

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Judul Skripsi : Analisis Kelayakan Usaha Pada Industri Rumah Potong Ayam *Broiler* (Cv. Panglima *Chicken* Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi)

Nama Mahasiswa : Firdi Yoga Riswana

Nomor Pokok Mahasiswa : 201810215232

Program Studi/Fakultas : Teknik Industri/Teknik

Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 22 Juni 2024



LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Kelayakan Usaha Pada Industri Rumah Potong Ayam *Broiler* (Cv. Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi)

Nama Mahasiswa : Firdi Yoga Riswana

Nomor Pokok Mahasiswa : 201810215232

Program Studi/Fakultas : Teknik Industri/Teknik

Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 22 Juni 2024

Jakarta, 30 Juni 2024

MENGESAHKAN,

Ketua Tim Penguji : Tubagus Hedi Saepudin, S.T., M.M.
NIDN 0413117602

Penguji I : Didin Sjarifudin, S.T., M.T.
NIDN 0331126804

Penguji II : Ade Irpan Sabilah., S.T., M.T.
NIDN 1007078403



MENGETAHUI,

Ketua Program Studi
Teknik Industri



Ir. Zulkani Sinaga, M.T.
NIDN 0331016905

Dekan
Fakultas Teknik



Dr. Tulus Sukreni, S.T., M.T.
NIDN 0324047505

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

Skripsi yang berjudul

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PADA INDUSTRI RUMAH POTONG
AYAM *BROILER* (CV PANGLIMA *CHICKEN* KECAMATAN MUSTIKA
JAYA KOTA BEKASI)**

Ini adalah benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan tidak mengandung materi yang ditulis oleh orang lain, kecuali pengutipan sebagai referensi yang sumbernya telah dituliskan secara jelas sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya kecurangan dalam karya ini, saya bersedia menerima sanksi dari Universitas Bhayangkara Jakarta Raya sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Saya mengizinkan skripsi ini dipinjam dan digandakan melalui Perpustakaan Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.

Saya memberikan izin kepada Perpustakaan Universitas Bhayangkara Jakarta Raya untuk menyimpan skripsi ini dalam bentuk digital dan mempublikasikannya melalui Internet selama publikasi tersebut melalui portal Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.

Jakarta, 30 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



Firdi Yoga Riswana

201810215232

RINGKASAN

Firdi Yoga Riswana.201810215232. Analisis Kelayakan Usaha Pada Industri Rumah Potong Ayam Broiler (Cv. Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi). Industri Rumah Potong Ayam Broiler Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara meningkatkan penjualan ayam *broiler* pada usaha rumah RPA Cv.Panglima *Chicken* Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi dan untuk mengetahui apakah usaha RPA ini layak atau tidak layaknya untuk dijalankan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif.

Metode penelitian ini untuk mendeskripsikan berbagai gambaran sistematis tentang masalah yang berkaitan dengan kegiatan yang berlangsung selama penelitian dan memusatkan perhatian pada masalah faktual yang terjadi pada saat penelitian berlangsung pengumpulan dan pengolahan data menggunakan observasi dan wawancara. Adapun aspek yang dianalisis aspek pasar,teknis,lingkungan hukum,finansial dinyatakan layak aspek finansial Usaha RPA CV.Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi dapat dikatakan layak dari segi aspek finansial dengan nilai BEP sebesar BEP (Kg) tahunan sebesar 96.000 Kg dan untuk BEP bulanan (ekor) dan / Kg sebesar 8000 Kg sementara untuk BEP harga (tahunan) sebesar Rp.18.240 serta Bep bulanan harga sebesar Rp15.200 yang berarti pihak usaha harus menjual karkas lebih daripada harga Rp18.240 sedangkan untuk perbulan harus menjual diatas seharga Rp.15.200 agar usaha tidak mengalami kerugian maka dinyatakan layak,nilai NPV (Net Present Value) sebesar Rp.440.425.586 hal ini dikatakan layak karena nilainya lebih dari nol >0 Dan *profitability index* 2,10 nilai arus kas bersih yang diharapkan sebesar 2 kali lebih besar dari investasi awal. Dan *return of investment* (roi) sebesar berarti investasi tersebut menghasilkan keuntungan sebesar 200% dari biaya investasi awal dalam setahun

Kata Kunci: Analisis Kelayakan Usaha, Metode Aspek Finansial, Rumah Potong Ayam Broiler

SUMMARY

Firdi Yoga Riswana.201810215232. Business Feasibility Analysis in the Broiler Chicken Slaughterhouse Industry (Cv. Panglima Chicken, Mustika Jaya District, Bekasi City). Broiler Chicken Slaughterhouse Industry. This research aims to find out how to increase sales of broiler chickens in the RPA home business Cv. Panglima Chicken, Mustika Jaya District, Bekasi City and to find out whether this RPA business is feasible or not feasible to run.

The research method used in this research is quantitative descriptive research. This research method is to describe various systematic descriptions of problems related to activities that took place during the research and focuses attention on factual problems that occurred during the research, collecting and processing data using observation and interviews. As for the aspects analyzed, the market, technical, legal and financial aspects are declared to be feasible in financial aspects. The CV.Panglima Chicken RPA business, Mustika Jaya District, Bekasi City, can be said to be feasible in terms of financial aspects with an annual BEP value of 96,000 Kg for BEP (Kg). monthly (head) and / Kg of 8000 Kg while for BEP the price (annual) is Rp. 18,240 and monthly Bep is Rp. 15,200 so that the business does not experience losses, it is declared feasible, the NPV (Net Present Value) value is IDR 440,425,586, this is said to be feasible because the value is more than zero >0 And the profitability index is 2.10, the expected net cash flow value is 2 times more greater than the initial investment. And a return of investment (ROI) of this value means that the investment produces a profit of 200% of the initial investment cost in a year

Keywords: Business Feasibility Analysis, Financial Aspect Methods, Broiler Slaughterhouse

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Universitas Bhayangkara Jakarta Raya, Saya bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Firdi Yoga Riswana
Nomor Pokok Mahasiswa : 201810215232
Program Studi : Teknik
Jenis Karya : Skripsi / Tesis / Karya-Ilmiah

Demi pengembangn ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bhayangkara Jakarta Raya Hak bebas Non-Eksklusif (*Non Exclusive Royalty-Free Right*), atas skripsi yang berjudul:

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PADA INDUSTRI RUMAH POTONG
AYAM BROILER (CV PANGLIMA CHICKEN KECAMATAN MUSTIKA
JAYA KOTA BEKASI)**

Beserta perangkat yang ada (bila diperlukan) dengan hak yang bebas royalti non-eksklusif ini. Universitas Bhayangkara Jakarta Raya berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikan dan menampilkan publikasinya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu permintaan izin dari saya sebaga pemilik hak cipta. Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran hak cipta dalam skripsi ini menjadi tanggung jawab saya pribadi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : JAKARTA

Pada Tanggal : 12 Februari 2023

Yang menyatakan,



Firdi Yoga Riswana

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan hidayah Allah SWT yang telah memungkinkan kami untuk melanjutkan ke mata kuliah akhir ini.

Tujuan dari penyusunan karya ini adalah untuk memenuhi persyaratan penyelesaian mata kuliah akhir program studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Bhayangkara Jakarta Raya. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang terlibat dan penulis berterima kasih kepada:

1. Bapak Irjen Pol. (Purn) Drs. H. Bambang Karsono, S.H., M.M. selaku Rektor Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.
2. Ibu Dr.Tulus Sukreni, S.T, M.T. selaku Dekan Fakultas teknik Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.
3. Bapak Ir.Zulkani Sinaga, M.T selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.
4. Bapak Ade Irpan Sabilah,S.T,M.T. Selaku Dosen Pembimbing I dan Bapak Achmad Fauzan,S.T, M.T. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing saya untuk menyelesaikan Skripsi ini dengan baik.
5. Bapak Faisal selaku admin retail

Dalam keterbatasan skripsi ini, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan wawasan khususnya bagi penulis dan pembaca umumnya

Jakarta, 30 Juni 2024



Firdi Yoga Riswana

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
RINGKASAN	vi
SUMMARY	vii
LEMBAR PUBLIKASI	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Batasan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
1.7 Tempat Dan Waktu Penelitian	6
1.8 Metode Penelitian	7
1.9 Sistematika Penulisan	8

x

BAB II LANDASAN TEORI	10
2.1 Analisis Kelayakan Usaha	10
2.2 Tujuan Analisis Kelayakan Usaha	10
2.3 Manfaat Analisis Kelayakan Usaha	10
2.4 Aspek Pasar Dan Pemasaran.....	11
2.4.1 Pasar.....	12
2.4.2 Pemasaran.....	12
2.5 Aspek Teknis.....	13
2.6 Aspek Hukum	13
2.7 Aspek Lingkungan	14
2.8 Aspek Finansial Dan Metode Yang Digunakan.....	15
2.9 Rumah Potong Ayam.....	16
2.10 Biaya Yang Dikeluarkan Usaha Rumah Potong Ayam	18
2.11 Pendapatan Usaha Rumah Potong Ayam.....	19
2.12 Penelitian Terdahulu.....	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Jenis Penelitian.....	23
3.2 Teknik Pengumpulan Dan Pengolahan Data.....	23
3.2.1 Teknik Pengumpulan Data	23
3.2.2 Teknik Pengolahan Data.....	24
3.3 Kerangka Berfikir	24
BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Gambaran Umum Usaha.....	28
4.1.1 Visi Usaha RPA CV.Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi Tahun 2021-2025	28

4.1.2 Misi Usaha RPA CV.Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi Tahun 2021-2025	29
4.2 Aspek Pasar	29
4.3 Aspek Teknis.....	31
4.3.1 Kegiatan Produksi Karkas Ayam <i>Broiler</i> Cv.Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi	31
4.3.2 Mesin Dan Peralatan Yang Digunakan RPA CV.Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi	34
4.4 Aspek Hukum	36
4.5 Aspek Lingkungan	37
4.6 Analisis Aspek Finansial Usaha Rumah Potong Ayam <i>Broiler</i> Cv.Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi.....	44
4.6.1 Biaya Investasi Usaha Rumah Potong Ayam <i>Broiler</i> Cv.Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi	44
4.6.2 Biaya Depresiasi (Penyusutan).....	46
4.6.3 Biaya Operasional Usaha RPA Cv.Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi	46
4.6.4 Biaya tetap (<i>Fixed Cost</i>) dan biaya Variabel (<i>Variable Cost</i>).....	64
4.6.5 Pendapatan Usaha RPA CV.Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi.....	65
4.6.6 Analisis Kelayakan Finansial Usaha Rumah Potong Ayam <i>Broiler</i> Cv.Panglima Chicken Kecamatan Mustika Jaya Kota Bekasi	66
BAB V PENUTUP	67
5.1 Kesimpulan	67
5.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	76

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	19
Tabel 4. 1 Total Investasi Awal Usaha	45
Tabel 4. 2 Biaya Gaji Awal Karyawan Adm Dan Perkantoran	47
Tabel 4. 3 Biaya Gaji Driver	48
Tabel 4. 4 Gaji Karyawan Retail (Penjualan Di Tempat)	49
Tabel 4. 5 biaya Pengeluaran Gaji Karyawan Buruh Potong Karkas Ayam	50
Tabel 4. 6 Biaya Gaji Cooler (Petugas Pendingin Karkas).....	51
Tabel 4. 7 Biaya Listrik.....	52
Tabel 4. 8 Biaya Pengeluaran Pembelian Gas	53
Tabel 4. 9 Biaya Perlengkapan Kantor Dan ATK.....	54
Tabel 4. 10 Biaya Pembelian Es Balok.....	55
Tabel 4. 11 Biaya Pembelian Ayam (Supplier)	56
Tabel 4. 12 Biaya Pajak Kendaraan	57
Tabel 4. 13 Biaya Pemeliharaan Kendaraan,Gedung Dan Mesin.....	58
Tabel 4. 14 Biaya Wifi Dan Internet.....	59
Tabel 4. 15 Biaya Pemasaran (iklan)	59
Tabel 4. 16 Biaya Packing	60
Tabel 4. 17 Biaya Packing Tahun 2023	61
Tabel 4. 18 Perhitungan Biaya Packing Tahun 2023	62
Tabel 4. 19 Biaya Packing Tahun 2024	62
Tabel 4. 20 Perhitungan Biaya Packing Tahun 2024.....	63
Tabel 4. 21 Biaya Sewa Gedung.....	63
Tabel 4. 22 Hasil Perhitungan Metode Finansial.....	67

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. 1 Total Pendapatan Usaha	4
Gambar 1. 2 Lokasi Via Google Maps.....	6
Gambar 3. 1 Kerangka Berfikir Penelitian.....	27
Gambar 4. 1 Logo Usaha RPA CV.Panglima Chicken.....	28
Gambar 4. 2 Diagram Alir Proses	32
Gambar 4. 3 Alur Proses Pemotongan	34
Gambar 4. 4 Keranjang Ayam	35
Gambar 4. 5 Mesin Pencabut Bulu Ayam (Plucker).....	36
Gambar 4. 6 Meja Eviserasi	36
Gambar 4. 7 Alat Eviserasi (Pemotongan).....	36
Gambar 4. 8 Pengelolaan Limbah.....	39
Gambar 4. 9 Inerator Limbah	40
Gambar 4. 10 Saran Bioremediasi Limbah (SIH)	41
Gambar 4. 11 Pemanfaatan Sisa Limbah (Kemoceng)	42
Gambar 4. 12 Pemanfaatan Sisa Limbah (Pakan Ayam).....	42
Gambar 4. 13 Ulasan Customer	43
Gambar 4. 14 Ulasan Customer 2	43
Gambar 4. 15 Ulasan Customer 3	44
Gambar 4. 16 Biaya Depresiasi Usaha.....	46
Gambar 4. 17 Biaya Variabel.....	65
Gambar 4. 18 Total Pendapatan	66
Gambar 4. 19 Earn After Tax (Laba Setelah Pajak)	66
Gambar 4. 20 PV Akb Dan AKB.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Foto Bersama Narasumber
- Lampiran 2. Karkas Broiler Yang Didinginkan Dan Siap Dipasarkan
- Lampiran 3. Kondisi Suasana Penjualan Retail
- Lampiran 4. .kondisi Lingkungan Pemotongan Karkas Broiler
- Lampiran 5. Wawancara Penelitian
- Lampiran 6. Aspek Hukum (Legalitas)

